Lettlaget kaffe- og Baileysis

I dag skulle jeg løpe til jobb. Jeg hadde sett det hele for meg. Du vet. En frisk og rask morgentur alla Nike-reklamene hvor jeg løper inn på jobb med vind i håret og vinnermusikk i bakgrunnen. Også våknet jeg i morges til lyden av striregn mot ruta. Det ble en småkald og våt affære, med flytende mascara og vann i håret. Jeg ankom jobb med kun en tanke i hodet: "*Bollefrua. Nå fortjener du litt kaffeis når du kommer hjem*".

Denne isen er nemlig så superkremet, smelte-på-tungen og har en rik kaffesmak med et hint av Baileys. Deilig uansett vær og klær.



Is, pliiis:
3 dl fløte, kald
175 gram kondensert, søtet melk (på boks, men IKKE vikingmelk)
2 ss espressopulver (type pulverkaffe, bare espressosmak) ikke toppet ss
2 ss Baileys

Ha alle ingredienser i en bolle og pisk til kremen stivner og det danner seg myke topper. Jeg pisket i ca 5 minutter, men du må prøve deg frem. Det skal være så stivt at du kan snu bollen oppned uten at kremen beveger seg. Hell oppi egnet boks og frys i minimum seks timer. Kos deg.


Kaffe
bren

Oppskriften fant jeg da jeg så på et Nigellaprogram på tv.